

SKU: FEDL06NEMIDV

Tecnodom

Forno a convezione digitale Modello FEDL06NEMIDV



Descrizione

Forno a convezione digitale FEDL06NEMIDV Tecnodom 6 teglie

Il forno a convezione digitale **FEDL06NEMIDV** di Tecnodom è progettato per gastronomie, panifici, pasticcerie, pizzerie e laboratori che necessitano di una macchina capiente, precisa e facile da programmare. La camera a 6 teglie GN 1/1 o 60x40, abbinata ai comandi digitali, alla sonda al cuore e alla ventilazione con inversione di marcia, permette di gestire grandi volumi di produzione mantenendo elevata la qualità e la ripetibilità delle cotture.

Specifiche tecniche

- **Tipologia:** forno digitale a convezione, disponibile anche in versione con iniezione acqua per chi richiede maggiore controllo dell'umidità in camera di cottura.
- **Campi di utilizzo:** indicato per gastronomia, pesce, carne, pasticceria, pane, snack e pizza, ideale per attività miste che lavorano prodotti diversi durante la giornata.
- **Distanza fra le teglie:** interasse di circa 80 mm tra i livelli, studiato per garantire un passaggio ottimale dell'aria calda intorno alle teglie e assicurare una cottura omogenea su ogni ripiano.
- **Camera di cottura:** dimensioni interne di circa 68 x 48 x 52 cm, in grado di ospitare 6 teglie GN 1/1 oppure 6 teglie 60x40 mantenendo un ingombro esterno proporzionato alla capacità.
- **Potenza elettrica totale:** assorbimento di circa 7,65 kW, adeguato a cicli di lavoro intensivi tipici delle cucine e dei laboratori professionali.
- **Voltaggio:** alimentazione 220-240 V oppure 380-415 V 3/3+N 50-60 Hz, così da adattarsi a

diverse tipologie di impianto elettrico esistente.

- **Peso:** struttura con peso indicativo nell'ordine dei 90 kg, sinonimo di robustezza e stabilità durante l'utilizzo quotidiano.
- **Porta:** porta a bandiera sinistra (SX), comoda per il posizionamento in linea su banchi o in prossimità di altre attrezzature di cottura.
- **Ventilazione con inversione:** sistema di ventilazione con inversione di marcia che alterna il senso del flusso d'aria, migliorando l'uniformità di cottura sui vari livelli.
- **Illuminazione interna:** illuminazione in camera che consente di controllare visivamente lo stato delle preparazioni senza aprire la porta, riducendo dispersioni di calore.
- **Sonda al cuore:** sonda al cuore integrata, pensata per monitorare con precisione la temperatura interna di arrostiti, grandi pezzi di carne e preparazioni delicate.

Dati costruttivi

- **Brand:** Tecnodom.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Capacità teglie:** 6 teglie GN 1/1 oppure 6 teglie 60x40, ideale per chi lavora sia in ambito gastronomico sia in panetteria e pasticceria.
- **Lunghezza esterna:** larghezza pensata per l'installazione su base neutra o struttura dedicata in laboratorio.
- **Profondità esterna:** profondità adeguata a ospitare teglie GN 1/1 e 60x40 senza eccedere con l'ingombro complessivo.
- **Altezza esterna:** altezza studiata per garantire un utilizzo ergonomico e facilitare il carico e lo scarico delle teglie.

Vantaggi d'uso

I comandi digitali intuitivi, la sonda al cuore e la possibilità di scegliere la versione con iniezione acqua rendono il FEDL06NEMIDV semplice da gestire ma al tempo stesso estremamente preciso, riducendo tempi di formazione e margine di errore. La struttura robusta, la capacità da 6 teglie e la ventilazione con inversione di marcia lo rendono una soluzione affidabile per chi desidera un forno a convezione capace di seguire ritmi di lavoro intensi in gastronomie, panifici, pasticcerie e laboratori artigianali, migliorando la qualità delle cotture e la ripetibilità dei risultati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	83.5
Capacità PZ	6 teglie GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	84

Attributo	Valore
Profondità (cm)	92
Teglie	6 teglie